

イランの主食はチェロウかナーンか (特集 世界は何を食べているか -- 第三世界の主食)

著者	鈴木 均
権利	Copyrights 日本貿易振興機構 (ジェトロ) アジア経済研究所 / Institute of Developing Economies, Japan External Trade Organization (IDE-JETRO) http://www.ide.go.jp
雑誌名	アジ研ワールド・トレンド
巻	161
ページ	16-17
発行年	2009-02
出版者	日本貿易振興機構アジア経済研究所
URL	http://hdl.handle.net/2344/00004826

世界は何を食べているか—第三世界の主食

イランの主食はチエロウかナーンか

鈴木 均

旅行ツアーその他でイランの食事を体験した方は、「イラン人は存外米を沢山食べるんですね」と仰ることが多い。テヘランやエスファハーン、シーラーズなどの大都會の旅行者がよく行くレストランでは「チエロキャバープ」と呼ばれる焼肉が人気のメニューであり、この料理の名前の「チエロ」は「チエロウ」、すなわち（お米の）ご飯の意味である。

チエロキャバープ以外にも米を使ったイランの料理は少なくない。アダスポロウやルビヤーポロウは豆類と一緒に炊き込んだご飯（ポロウ・ピラフ）であるし、ホレシユテ・ゲイメやホレシユテ・バーデンジューンなどのシチュー（ホレシユト）やゴルメサブズイーなどの煮物料理の類も、米のご飯にかけることで汁（つゆ）がご飯に絡んでいくだけでも食べられるような気になる。

イランで常用される米はインディカ米（長粒種）であり、日本のジャポニカ米ではない。しかしイラン人も米の風味にはうるさく、人により産地や種類への拘りが強い。だが以上のような事実から「イランの主食は米である」と言うことは早計である。

実はイラン人の庶民が米を日常的に食べるようになったのは一九六〇年代以降であり、そう古いことではないのである。

歴史的にみれば、イラン人の庶民は専らパン（ナーン）と乳製品と野菜・果物、時に玉子やごく稀に肉類（羊肉や鶏肉、地方により魚肉も）を食してきたと考えられている。敢えて言えばそこでの主食はパン（ナーン）であったということになるのか。もともと日本の場合でも主食が米と言っても、庶民が日常的に白い米を食するようになったのはたかだか一〇〇年前後でそう古いことではないという。

米（稲）の原産地は現在では中国南部の雲南地方であるということになっている。他方パン（ナーン）の原料となる麦類の原産地については、日本の遺伝学者である木原均教授（一八九三―一九八六年）の研究によってトルコからイラン、イラクの地域にコムギの先祖種が生育していることが明らかにされた。これらの地域の気候風土は元々麦類の生育に適しているのである。そしてこの地域の人々が有史以前から小麦を加工して口にしてきたことは、パン（ナ

ン）が主食であると判断するための有力な根拠である。

イランではナーンは朝・昼・晩の毎食時に必ず食されるのに対し、米は一番重い昼食時に食されるのが普通である。朝食時に米を食べることは、一部の地方でアーシユ（お粥）を朝食にするのを除けばほとんど無いであろう。イランでは夕食は昼食に比べて軽く済まされることが多いが、この場合米のご飯は最初に省かれるもののひとつである。

イランの人々は以前には各家にパン焼き釜を持っており、女性が自分でパンを焼いたりあるいはパン焼き人が月に何度か回ってくるのを待ったものである。だが現在では都市部ばかりでなく農村部でもパン焼き屋（ナーンバーイー）に行列してパンを買うのが普通の光景になっている。

もしテヘランでもエスファハーンでも下町のホテルに泊まる機会があったら、朝市内を散歩してみるとよい。小路に人が早朝から行列しているのが目につくはずである。しばらく見ていると、やがて店の中でナーンが焼き上がり、並んでいた老若男女は五



アフガニスタン西部の町ヘラートで。売っているパンはイランと同じだが、ナーンバーイーの店頭でこんなに盛大にナーンを並べている光景はイランでは見たことがない（鈴木均撮影）

枚、一〇枚と重ねた香ばしい香りのするナーンを抱えて三々五々散っていく。中には買ったばかりのナーンの端を千切って口に入れながら家路を急ぐ人もある。

イランのパンはイースト菌を用いず、ふっくらとした気泡を作らないナーン（我々がインド料理屋で目にするものと同じ、ただし油は引かない）なので、焼き立てが最も美味しく、時間がたつとすぐに硬くなってしまう。何日も保存するには水分が蒸発しないよう新聞紙に包んでポリ袋に入れて保存するのが普通である。

イランで売られているナーンにはまた幾つかの種類がある。テヘランで売られている代表的なナーンは以下のようなものである。①ラワーシュ。最も普通のナーンで、歪んだ長円型に引き伸ばされた小麦粉を焼いただけのシンプルな味。②バルバリー。長円形の表面に何条かの段々がつけてあり、表面に焼き菓を塗りゴマが降られている。朝食で食べることが多い。③サンギャク。敷き詰められた熱い小石の上で焼くため、表面に小石の焦げ跡が窪みとして残っている。④マーシーニー。省力化のために機械で引き伸ばして焼いた薄い均一なパンで、いささか風味に欠けるためあまり人気はない。因みにこれらはパン焼き屋によって売られる種類が決まっており、何種類も扱っているような店はない。

パン（ナーン）というややもすればサバサバなイメージがあるが、上述のように

汁気の多い煮物料理などに浸して食べることで、ナーンは柔らかくふやけて立派な老人食にも変身する（このような食べ方にはサンギャクが一番好まれる）。イランの庶民の日常食であるアーブグーシユトやキャレパチュエはそのようにして食べる料理の代表であり、筆者などはこれらを口にするときにはいつも日本のうどんを思い出さずにはいられないのである。

今回イランの主食について文章を書くことになり、テヘランのナーンバーイーで少し話を聴いてみた。それによると現在バルバリーは一枚二〇〇〇リヤル（約二〇〇円）で、一枚のバルバリーは約二五〇グラムである。他方小麦粉は一袋四〇キロであり、バルバリーが約一〇〇枚焼ける量なので、その売上げは約二〇万リヤル（約二〇〇〇円）であるが、ナーンの原価は様々だという。すなわち国営の小麦は一袋四〇〇リヤル、自由市場の小麦は二万〜五万リヤルと価格に大きな幅があるのである。しかし何れにしても、売られているナーンの価格に原料の小麦の費用が占める割合は存外少ないことが明らかであろう。

イランの小麦消費量のうち輸入量は二〇％程度を占めるが、近年の小麦の国際価格の上昇に際しても値上がり分がナーンの価格に直接反映することはなかった。これはひとつには上記の理由からであり、もうひとつは政府が小麦価格の上昇分を潤沢な石油収入で補っているからであると考え

られる。ナーンの価格は庶民の生活に直結しているだけに、政府としては急激な値上げによる民心の離反を最も恐れているのである。

テヘラン大学社会学部のターレブ教授によれば、イランの地方農村部では現在でも小麦が広く作付けされているが、その主要な動機は経済的なものではない。農家の家計にとって麦作は明らかに採算が取れないからである。それではなぜ彼らは小麦作を続けるのか。それはターレブ教授によれば、ひとつは単に習慣的な理由からであり、もうひとつは他の主要な換金作物の裏作としてである。さらに輸入される小麦価格の方が農家からの買付け価格よりも高く、政府がいかに小麦の自国生産に熱心でないかを物語っているという。

このことから浮かび上がる事実、イランの場合（日本の稲作行政とは大きく異なつて）政府が小麦作を国民的な主食の生産として位置づけようとする意図がこれまで全く見られないということである。このように考えてみると、イランの主食が生産の側からみて果たしてパン（ナーン）であると言い切れるものかどうかが、筆者としていささかの躊躇を覚える。いわばイランのナーンは、主食と呼ぶにはあまりに軽く、主役として意識されることの少ない脇役的な存在なのである。

（すずき ひとし／アジア経済研究所
新領域研究センター）